

DRINKS.

Quinta Dona Maria Grande Reserva VR 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40838919
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Alentejo
Embouteilleur	Dona Maria, Quinta do Carmo, 7100-055 - Estremoz, Portugal
Marque	Dona Maria
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Un vin très complexe avec des notes de baies sauvages, de menthe et d'épices. Très longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Alicante Bouschet, 25% de Syrah et 25% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, cuisine méditerranéenne, viandes rouges

Description

La région viticole portugaise de l'Alentejo s'étend au sud et au sud-est de Lisbonne. Les paysages sont principalement caractérisés par des chênes-lièges, des oliveraies et des vignobles. Le climat est très sec et chaud, surtout en été. Les conditions sont donc idéales pour produire des vins fruités à fort potentiel de vieillissement.

Les origines de la Quinta Dona Maria remontent au XVIII^e siècle, lorsque le roi Jean V a offert le domaine à sa bien-aimée Dona Maria. Depuis plus de 130 ans, on y produit du vin, qui était auparavant principalement commercialisé sur le marché intérieur. La situation a changé dans les années 1980 lorsque Júlio Tassara Bastos a repris la Quinta. Grâce à ses innovations et ses efforts récompensés, il a obtenu une reconnaissance internationale. Les vignes ont jusqu'à 60 ans et ce sont toujours les méthodes traditionnelles de production de vin qui sont utilisées, comme le foulage des raisins dans des bassins de marbre appelés "lagares". La jeune œnologue Sandra Gonçalves est responsable de la cave, qui a déjà remporté plusieurs prix. En 2010, par exemple, la Quinta Dona Maria a reçu le titre très convoité de "Producteur de l'année", décerné par la Revista dos Vinhos.

Les raisins de cet assemblage sont récoltés à la main, foulés avec les pieds dans les Lagares, puis fermentés dans des cuves en acier à température contrôlée. Le jeune vin mûrit ensuite pendant 14 mois dans des fûts de chêne français.